

巖美溪温泉 いくし園内に
地元にいながら中国を体験出来る
本格中華レストラン「泉饗」
好評営業中

株式会社日本観光アセットマネジメント(岩手県一関市巖美町字下り松、代表取締役社長:千葉鴻儀)は、巖美溪温泉 いくし園内に、本格中華レストラン「泉饗(せんきょう)」を今年5月2日にオープンいたしました。

◆岩手県南・宮城県北では今まで無かった、団体旅行や修学旅行などに幅広く利用できる本格中華レストランです。
調度品は全て中国から輸入。そしてお料理は、中華の人気店「御膳房銀座店」や、数々の有名店で調理長を務めたことのあるシェフをはじめ、全員中国出身のスタッフが腕を振ります。
店内に足を踏み入れた瞬間、そこは全て中国です。

「泉饗」は、天然記念物である「巖美溪」の畔に位置するため、絶景のロケーションを望みながら本格中華を体験出来ます。
一関の新たなステータスシンボルとして、地域の皆様や巖美溪を訪れる観光客の皆様に、気軽にご利用いただき末永く愛される「一関の迎賓館」が誕生しました。



躍進を続ける(株)日本観光アセットマネジメントグループ



■概要

店舗名： 本格中華レストラン「泉饗」

営業時間:

平日: 11:00～14:00 (L.O.13:30)
17:00～21:00 (L.O.20:30)

土、日、祝日: 11:00～14:30 (L.O.14:00)
17:00～21:30 (L.O.21:00)

ランチ 1,200円～

ディナー4,000円～(9月よりディナーは当日14時までの完全予約制)

席数： 80席

定休日： 無し

住所： 岩手県一関市厳美町南滝の上15

ご予約・お問い合わせ：

いつくし園 0191-29-2101 (10:00～19:00)

HP：<http://www.itsukushien.co.jp>

メール：info@itsukushien.co.jp



■料理長「李 俊」プロフィール

ホテルのシェフを経て、2005年より「中国本場の一流シェフが中国雲南料理(四川系のスパイスの効いた料理から、民族衣装をまとった少数民族の民族料理で、雲南は中国でも美食の街として名高い)を提供する」をコンセプトにした東京の人気有名店「御膳房」の調理長を務めた。雲南料理を敬愛している。

躍進を続ける(株)日本観光アセットマネジメントグループ